Gulf Cooperation Council

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO 2211 (2011) (Arabic): Sweetened Condensed Milks (Draft Standard)



BLANK PAGE





هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع : نهائي

GSO ٥/FDS/....:٢٠١٠ (A)

الحليب المركّز المحلى (CODEX STAN ٢٨٢:١٩٩٩،معدل)
Sweetened Condensed Milks (CODEX STAN ٢٨٢:١٩٩٩, MOD)

إعداد
اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملحوظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

رقم التصنيف الدولي: ٦٧,١٠٠,١٠

Sweetened Condensed Milks

الحليب المركّز المحلى

Date of approval:
Legal status:

تاريخ الاعتماد:
صفة الإصدار:

مواصفة قياسية خليجية
GSO/....:٢٠١٠

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم ٥ "اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية" بتبني المواصفة القياسية الدولية رقم كودكس ١٩٩٩/٢٨٢ "الحليب المركز المحلى" والتي أصدرتها "هيئة الدستور الغذائي" وتمت ترجمتها إلى اللغة العربية. وقامت (مملكة البحرين) بإعداد مشروع هذه المواصفة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة (قياسية / لائحة فنية) خليجية مع إدخال بعض التعديلات الفنية التالية:

- إضافة بند المراجع التكميلية.
- الاستناد إلى المواصفات واللوائح الفنية الخليجية.

وذلك في اجتماع مجلس إدارة الهيئـة رقم (   ) ، الذي عقد بتـاريخ   /   /   هـ ، الموافق   /   /   م.

Foreword

Standardization Organization for GCC (GSO) is a regional Organization which consists of the National Standards Bodies of GCC member States. One of GSO main functions is to issue Gulf Standards /Technical regulation through specialized technical committees (TCs).

GSO through the technical program of committee TC No.٥: " Gulf technical committee for Food & Agricultural standards " has adopted the International Standard No. : CODEX STAN ٢٨٢/١٩٩٩ "Sweetened condensed milks " issued by (Codex Alimentarius) and has been translated to Arabic language. The Draft Standard has been prepared by (Kingdom of Bahrain)

This standard has been approved as Gulf (Standard / Technical Regulation) with some technical modifications as follows:

- The addition of complementary references section.
- Referring to Gulf standards and technical regulations.

by GSO Board of Directors in its meeting No..../.... …….held on / / / H , / / G

الحليب المركّز المحلى

١- المجال ونطاق التطبيق:

تختص هذه المواصفة بالحليب المركز المحلى المخصص للاستهلاك المباشر أو للمزيد من التجهيز وفقاً للوصف الوارد في البند ٣ من هذه المواصفة.

٢- المراجع التكميلية:

١/٢ GSO ٩ " بطاقات المواد الغذائية المعبأة "

٢/٢ GSO ٢١ " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها "

٣/٢ GSO ١٥٠ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية "

٤/٢ GSO ٣٨٢ " الحدود القصوى المسموح بها لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية - الجزء الأول "

٥/٢ GSO ٣٨٣ " الحدود القصوى المسموح بها لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية - الجزء الثاني "

٦/٢ GSO ٥٦٩ "الحليب ومنتجاته - طرق اخذ العينات"

٧/٢ GSO ٥٧٠ "طرق اختبار الحليب الفيزيائية والكيميائية"

٨/٢ GSO ٩٨٨ " حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية – الجزء الأول"

٩/٢ GSO ١٠١٦ " الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية - الجزء الأول "

١٠/٢ GSO ١٣٠١ "طرق التحليل الكيميائي للحليب المكثف المحلى والحليب المبخر"

١١/٢ GSO ١٣٠٢ "طرق الاختبار الميكروبيولوجية للحليب المكثف المحلى والحليب المبخر"

١٢/٢ GSO CAC ١٩٣ "مواصفة عامة للملوثات والسموم في الأغذية"

٣ - التعاريف:

الحليب المركّز المحلى هو منتج من منتجات الحليب ويتم الحصول عليه عن طريق الإزالة الجزئية للمياه من الحليب مع إضافة السكر أو بأي عملية أخرى تؤدي إلى منتج له نفس التركيب والخصائص. ويمكن أن يتم تعديل محتوى الدسم و/أو البروتينات في الحليب فقط للاتساق مع متطلبات التركيب الواردة في البند ٤ من هذه المواصفة من خلال إضافة و/أو سحب مكونات الحليب بطريقة لا تغير من نسبة بروتين الشرش إلى الكازين في الحليب الذي تم تعديله.

٤- التركيب الأساسي وعوامل الجودة:

١/٤ المواد الخام

الحليب ومسحوق الحليب[I]، والقشدة ومسحوق القشدة[I]، ومنتجات دسم الحليب[I].

يسمح بمنتجات الحليب التالية لأغراض تعديل البروتينات:

- محتبس الحليب: المنتج الذي يتم الحصول عليه من خلال تركيز البروتينات الحليب عن طريق الترشيح الزائد للحليب أو للحليب المنزوع الدسم جزئياً أو الحليب المنزوع الدسم،
- رشاحة الحليب: المنتج الذي يتم الحصول عليه من خلال إزالة بروتينات الحليب ودسم الحليب من الحليب ، أو الحليب منزوع الدسم جزئياً أو الحليب منزوع الدسم عن طريق الترشيح الزائد،
- اللاكتوز[I] (لأغراض التبلّر أيضاً)

٢/٤ المكونات المسموح بها

- مياه الشرب.
- السكر.
- كلوريد الصوديوم.

عادةً في هذا المنتج السكر المستخدم هو السكروز ولكن يمكن استخدام خليط من السكروز مع أنواع أخرى من السكر وفقاً لممارسات التصنيع الجيد.

٣/٤ التركيب

الحليب المركز المحلى

الحد الأدنى لدسم الحليب	٨% م/م
الحد الأدنى للمواد الصلبة في الحليب[II]	٢٨% م/م
الحد الأدنى لبروتينات الحليب في المواد الصلبة غير دسم الحليب[II]	٣٤% م/م

الحليب المركز المحلى المنزوع الدسم

الحد الأقصى لدسم الحليب	١% م/م
الحد الأدنى للمواد الصلبة في الحليب[II]	٢٤% م/م
الحد الأدنى لبروتينات الحليب في المواد الصلبة غير دسم الحليب[II]	٣٤% م/م

[I] لمعرفة الخصائص ، أنظر مواصفات الدستور الغذائي ذات الصلة.

[II] يشتمل محتوى المواد الصلبة في الحليب والمواد الصلبة غير الدسم ، مياة تبلّر اللاكتوز.

الحليب المركز المحلى المنزوع الدسم جزئياً

دسم الحليب	أكثر من ١ % م/م وأقل من ٨% م/م
الحد الأدنى للمواد الصلبة في الحليب غير الدسم[II]	٢٠% م/م
الحد الأدنى للمواد الصلبة في الحليب[II]	٢٤% م/م
الحد الأدنى لبروتينات الحليب في المواد الصلبة غير دسم الحليب[II]	٣٤% م/م

الحليب المركز المحلى الغني بالدسم

الحد الأدنى من دسم الحليب	١٦% م/م
الحد الأدنى للمواد الصلبة في الحليب غير الدسم[II]	١٤% م/م
الحد الأدنى لبروتينات الحليب في المواد الصلبة غير دسم الحليب[II]	٣٤% م/م

تحدد ممارسات التصنيع الجيدة كمية السكر لكل أنواع الحليب المركز المحلى بقيمة دنيا تضمن جودة حفظ المنتج وبقيمة قصوى يمكن أن يتبلّر السكر عند تجاوزها.

٥ - المضافات الغذائية:

يمكن فقط استخدام المضافات الغذائية الواردة أدناه وضمن الحدود فقط.

الرقم الدولي	اسم المادة المضافة	الحد الأقصى
عوامل التصلب		
٥٠٨	كلوريد البوتاسيوم	٢ غ/كلغ منفردة أو ٣غ/كلغ معاً كمواد لا مائية
٥٠٩	كلوريد الكالسيوم	
المثبتات		
٣٣١	سترات الصوديوم	٢ غ/كلغ منفردة أو ٣غ/كلغ معاً كمواد لا مائية
٣٣٢	سترات البوتاسيوم	
٣٣٣	سترات الكالسيوم	
منظمات الحموضة		
١٧٠	كربونات الكالسيوم	٢ غ/كلغ منفردة أو ٣غ/كلغ معاً كمواد لا مائية
٣٣٩	فوسفات الصوديوم	
٣٤٠	فوسفات البوتاسيوم	
٣٤١	فوسفات الكالسيوم	
٤٥٠	ثنائي الفوسفات	
٤٥١	ثلاثي الفوسفات	
٤٥٢	متعدد الفوسفات	
٥٠٠	كربونات الصوديوم	
٥٠١	كربونات البوتاسيوم	
عوامل مثخنة		
٤٠٧	كراجينان	١٥٠ ملغ/كلغ
عوامل استحلاب		
٣٢٢	ليسيتين	تحدده ممارسات التصنيع الجيدة

٦- الملوثات:

١/٦ المعادن الثقيلة

يجب أن تتقيد المنتجات المشمولة في هذه المواصفة بالحدود القصوى المذكورة في المواصفة المشار إليها في البند ١٢/٢.

٢/٦ بقايا المبيدات

يجب أن تتقيد المنتجات المشمولة في هذه المواصفة بالحدود القصوى لبقايا المبيدات المذكورة في المواصفات المشار إليها في البندين ٤/٢ و ٥/٢.

٧- النظافة:

يجب أن يتم إعداد وتجهيز المنتجات المشمولة في هذه المواصفة بما يماشى مع ما ذكر في المواصفة المشار إليها في البند ٢/٢. يجب أن تنطبق المنتجات المشمولة في هذه المواصفة مع الحدود الميكروبيولوجية المذكورة في المواصفة المشار إليها في البند ٩/٢.

٨- البيانات الإيضاحية:

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفات القياسية الخليجية الواردة في البندين ١/٢ و ٣/٢ يجب أن تتضمن البيانات الإيضاحية ما يلي :

١/٨ اسم المنتج

يكون اسم المنتج كالتالي:

الحليب المركّز المحلى
الحليب المركّز المحلى المنزوع الدسم
الحليب المركّز المحلى المنزوع الدسم جزئياً
الحليب المركّز المحلى الغني بالدسم

} وفقاً للتركيب المحدد في البند ٤

بالإمكان تسمية الحليب المركّز المحلى المنزوع الدسم جزئياً بـ "الحليب المركّز المحلى شبه منزوع الدسم" إذا كان محتوى دسم الحليب ٤,٠ – ٥,٤% والحد الأدنى للمواد الصلبة في الحليب هو ٢٨% م/م.

٢/٨ إعلان محتوى دسم الحليب

إذا كان الإغفال عنه من شأنه أن يضلل المستهلك ، يعلن عن محتوى دسم الحليب بطريقة تعتبر مقبولة في البلد الذي يباع فيه المنتج إلى المستهلك النهائي إما (١) كنسبة مئوية من حيث الوزن أو الحجم ، أو (٢) بالغرام لكل حصة كما تم تحديد الكمية على بطاقة البيانات الإيضاحية بشرط أن يذكر عدد الحصص.

٣/٨ الإعلان عن محتوى بروتين الحليب

إذا كان الإغفال عنه من شأنه أن يضلل المستهلك ، يعلن عن محتوى بروتين الحليب بطريقة تعتبر مقبولة في البلد الذي يباع فيه المنتج إلى المستهلك النهائي إما (١) كنسبة مئوية من حيث الوزن أو الحجم ، أو (٢) بالغرام لكل حصة كما تم تحديد الكمية على بطاقة البيانات الإيضاحية بشرط أن يذكر عدد الحصص.

٤/٨ قائمة المكونات

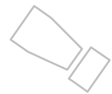
مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند ٢/١ ، لا يلزم الإعلان عن منتجات الحليب المستخدمة فقط لتعديل البروتينات.

٥/٨ البيانات الإيضاحية لحاويات البيع بالجملة

توضع المعلومات المطلوبة ضمن البند ٨ من هذه المواصفة بالإضافة إلى المواصفة المشار إليها في البند ٢/١ وتعليمات التخزين إذا اقتضى الأمر ذلك إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة على أن يظهر على الحاوية اسم المنتج وعلامات اللوط واسم وعنوان الصانع أو المعبئ. ويجوز الاستعاضة عن علامات اللوط واسم وعنوان الصانع أو المعبئ بعلامة تعريف بشرط أن يكون من السهل التعرف بوضوح على هذه العلامة في المستندات المصاحبة.

٩ - طرق الاختبار وأخذ العينات:

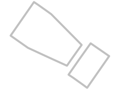
يرجى الرجوع للمواصفة المشار إليها في البند ٢/٦ لأخذ العينات ، أما لطرق الاختبار فيرجى الرجوع للمواصفات المذكورة في البنود ٢/٧ و ٢/١٠ و ٢/١١.



المصطلحات الفنية :

محتبس الحليب	Milk retenate
رشاحة الحليب	Milk permeate

GSO/....:٢٠١٠



المراجع :

- مواصفة هيئة الدستور الغذائي كودكس رقم ٢٨٢ : ١٩٧١ الحليب المركز المحلى ، المراجعة الأولى ١٩٩٩.